

Losos na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Losos - porce 4 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Rozmarýn 1 hrst
- Olej 2 lžíce
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Porce lososa osušíme, pokapeme citronovou šťávou, lehce osolíme, okořeníme pepřem a drobně posekaným rozmarýnem. Necháme 30-60 minut uležet v chladu.

Na pánev dáme olej, máslo, zahřejeme a vsypeme lžící rozmarýnu. Na rozpáleném tuku opečeme lososa z jedné a potom také z druhé strany.

Podáváme nejlépe s vařenými nebo opečenými bramborami.